

信頼のデータセンターでASPを運用

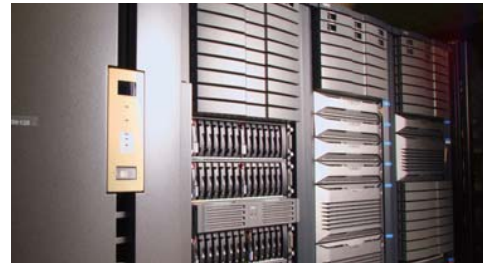
FoodFrontia Pro for ASPは、最高レベルのセキュリティ、耐震設備を保有するデータセンターと提携し、お客様の大切なデータを安全な環境で集計処理し、店舗経営に役立つ情報を継続的に提供します。

震度Ⅶ級の地震への高度な耐久性

震度PML最高ランクを獲得した建築設計及び設備です。
※PML(Probable Maximum Loss: 予想最大損失率)

信頼の継続運用

電源供給元の多重化、確実なバックアップを持つ安定性の高い施設で運用。
さらに、UPS(無停電電源装置)、EG(自家発電施設)も完備しています。



データセンター

※イメージ

サービスを利用できるPOSシステムを幅広くラインナップ

接続可能なPOSシステム

フー ド フ ロ ン テ ィ ア
FoodFrontia



▲TWINPOS5500Ui



▲TWINPOS3500F1



▲TWINPOS3500GP

Prospaid \$/\$⁺
Prospaid SP/SP⁺



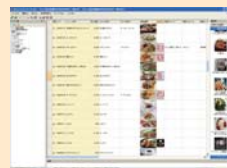
Prospaid
for TWINPOS5500Ci



セルフオーダーシステムとの連携

オーダーリングPOSシステム、セルフオーダーシステムと
マスタを一元化しているため、二重登録が不要です。

OrderFinder
オーダーファインダー



メニューマスタメンテナンス



ページレイアウト

●本カタログに記載されている会社名及び商品名は各社の商標または登録商標です。●本製品の輸出(非居住者への役務提供等を含む)に際しては、外国為替及び外国貿易法等、関連する輸出管理法令等をご確認の上、必要な手続きをお取りください。ご不明な場合、または輸出許可等申請手続きにあたり資料等が必要な場合には、お買い上げの販売店またはお近くの弊社営業拠点にご相談ください。●当社は本商品に関し、海外での保守サービス及び技術サポート等は行っておりません。●画面はすべてハメコミ合成です。●本カタログに掲載されている商品の色は、印刷の都合上、実際と多少異なることがあります。●このカタログの内容は、改良のため予告なしに仕様・デザインを変更することがありますのでご了承ください。

人と地球にやさしい情報社会へ



安全上のご注意

- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ず「取扱説明書」をよくお読みください。
- 水、湿気、湯気、ほこり、油煙等の多い場所に設置しないでください。火災、感電、故障などの原因となります。

最新情報は以下ホームページでご確認ください。

<http://www.necinfrontia.co.jp/food>

ITサービス営業事業部 フード営業推進部
TEL:03-5282-5827 FAX:03-5282-5930
E-mail food@nec-i.jp.nec.com

NECインフロンティア拠点

東日本支社	022-262-5373	神奈川支店	045-662-6241	神戸支店	078-251-2225
北海道支店	011-221-2711	水戸営業所	029-212-8080	西日本支社	092-431-7555
北東北支店	019-654-0504	宇都宮営業所	028-622-7421	中国支店	082-541-2211
郡山営業所	024-934-3040	長野営業所	026-227-2822	四国支店	087-897-2200
東京支社	03-5282-5850	中部支社	052-264-4851	岡山営業所	086-244-2002
北関東支店	048-650-1811	静岡支店	054-251-3886	熊本営業所	096-381-3030
新潟支店	025-245-0311	関西支店	06-6120-0700	鹿児島営業所	099-216-9511
千葉支店	043-204-8001	北陸支店	076-221-5044		
西東京支店	042-527-2221	京都支店	075-361-0248		



このカタログは環境に優しい大豆油インキを使用しています。

本カタログに記載の内容は2013年2月現在のものです。

NECインフロンティア株式会社 〒101-8532 東京都千代田区神田司町2丁目3番地

Cat.No.IRJO58 13023004ND

本部トータルパッケージ

フー ド フ ロ ン テ ィ ア プ ロ

FoodFrontia® Pro for ASP

迅速かつ的確な
店舗実績の把握により、
経営の見える化をサポート。

NECインフロンティア

<http://www.necinfrontia.co.jp/food/>

繁盛店の秘訣は、リアルタイムな「店舗管理」にあります。

FoodFrontia® Pro for ASP システムの特長

1 リアルタイム管理

- POSシステムから売上データをリアルタイムに送信でき、全店舗の売上をタイムリーに把握し、時間単位のコントロールが可能です。
- 天候やイベントによる売上変動、新メニューの出数進捗、新店の営業状況を即時に把握できます。メニュー・食材のトレンドなどの商品戦略、客層見直しにも応用可能です。

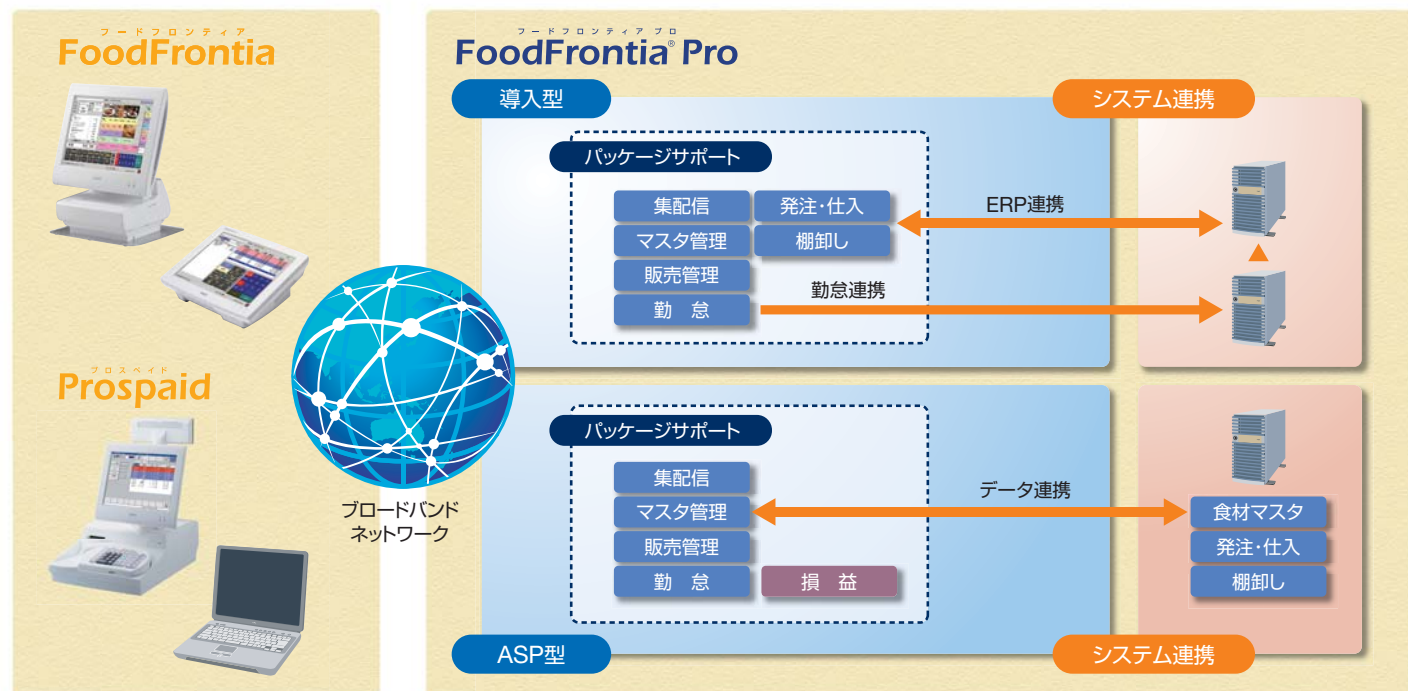
2 見える化・効率化をサポート

- 自動的に店舗のデータを集計し帳票化されますので、経営者が正確な情報を把握できます。
- 問題点の早期発見により、該当店舗への指示など迅速な対応に活かすことができます。
- 発注、仕入、メニューマスタなどシステムの一元化により、店舗・本部業務を効率化します。

3 導入の容易さと安心のサポート体制

- ASPのためサーバ設置は不要。サーバ管理者も不要ですので、イニシャルコストを抑えて、1店舗からでもトータルな店舗経営管理を実現します。*別途、VPNの契約が必要です。
- システムの開発・販売から保守までワンストップで提供。導入後も安心して利用できるサポート体制を用意しています。

システム構成



統合マスタ管理システム

システム管理者の負担を軽減

- POS、OESマスタを一元管理することにより、二重登録する工数を削減します。
- 複数の部署にまたがる情報などもそれぞれ登録できます。
- CSV形式のデータを取り込むインポート機能による登録にも柔軟に対応します。
- 多店舗、多業態にも対応できる、店舗ごとのメニュー管理が可能です。



販売管理システム

ムダを省く的確な経営分析

- 店舗の売上データをメニュー別、時間帯別、客層別、曜日別、店舗・業態別などさまざまな角度から分析することができます。
- 基本的な定型フォーマットの帳票のほか、EXCELなどを使って作成したCSV形式のデータ出力により、自由なフォーマットで分析資料を加工することが可能です。
- リアルタイムな売上集信に対応。本部で単品売上数をタイムリーに見ることができるので、店舗からの発注確定前でも、受注数の予想などに活用できます。



コストを抑えて手軽に損益管理

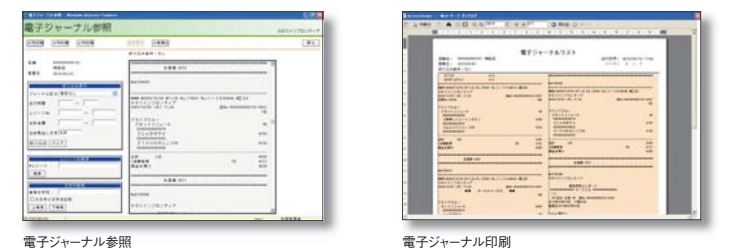
- 簡易損益機能は、食材の原価や水道光熱費などの経費入力を行うことで、容易に損益管理を実現します。
- 営業日報の画面にて営業日の予算達成率、当月累計・達成率を確認できます。
- 売上高に対するフード／レイバーコスト比率や売上利益率などを、月次・日次の切り口で帳票に一覧表示します。



電子ジャーナルシステム

POSから出力されるジャーナルデータを管理

- 従来の紙によるジャーナル保管から電子データに変わることで、ジャーナル用紙代、保管スペースのコストを削減できます。
- 集めたデータに対して営業日、出力店舗、レシートNo.による絞り込みや、文字による検索が可能です。
- 外部媒体を接続することにより、データ保存ができ、検索・印刷にも対応します。



電子ジャーナル参照
*POS側が電子ジャーナルデータ出力対応機種である必要があります。
*実際の運用には税務署への申請が必要です。